

ZUCCHINIBLÜTEN MIT KARTOFFEL-STEINPILZ-FÜLLUNG



Zutaten für die Zucchini Blüten:

- 1 Schale Zucchini Blüten**
- 3 neue Kartoffeln**
- 1 Ei Steinpilzpulver**
(getrocknete zermahlen)
- 100 g Grieß**
- 1 Ei**
- 1 Knoblauchzehe**
- Salz & Pfeffer, Muskatnuss**

Außerdem:

- 1 Grill-Aluschale**

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem Topf mit ihrer Schale kochen. Abschütten wenn Sie gar sind und abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben. Das Steinpilzpulver mit etwas Wasser anrühren und einweichen.

Die Zucchini Blüten waschen und in der Mitte der Blüte den Stempel heraus klipsen. Die Kartoffelmasse mit dem Steinpilzsud, den Gewürzen, dem klein geschnittenem Knoblauch, Ei und Grieß gut durchkneten. Die Zucchini Blüten mit der Kartoffel-Steinpilzmasse füllen und die Blüten in eine Aluschale mit etwas Olivenöl geben. Salz & Pfeffer oben drüber geben und auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten grillen. Anschließend die Aluschale über die Glut ziehen und die Zucchini Blüten rundherum grillen.

Die gefüllte Zucchini Blüten auf einem Salat anrichten und genießen.

